

## BARRAS DE CEREAIS CONTENDO ALTO TEOR DE PROTEÍNA DE SOJA E ISOFLAVONAS NA AVALIAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DE INDIVÍDUOS DISLIPIDÊMICOS

\*Alissana Ester Iakmiu Camargo<sup>1</sup>, Luciana Pereira Lobato<sup>1</sup>, Clísia Mara Carrera<sup>1</sup>, Marcela Marta Lazaretti<sup>1</sup>, Chiara Cristina Bortolasci<sup>1</sup>, José Marcos Gontijo Mandarino<sup>2</sup>, Ricardo Rodrigues<sup>1</sup>, Maria Victoria Eiras Grossmann<sup>1</sup>, Décio Sabbatini Barbosa<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Estadual de Londrina, PR, Brasil,

<sup>2</sup> Embrapa-Soja de Londrina, PR, Brasil.

**INTRODUÇÃO:** A dislipidemia é um problema de saúde pública devido a sua estreita relação com doenças cardiovasculares. A partir disso, estratégias farmacológicas e não-farmacológicas têm sido aplicadas. Entre elas está o desenvolvimento de alimentos funcionais que visem modificação do perfil lipídico. A ANVISA permite a alegação: "O consumo diário de no mínimo 25 g de proteína de soja pode ajudar a reduzir o colesterol". O objetivo deste trabalho foi desenvolver um alimento tipo barra de cereais, contendo basicamente ingredientes derivados de soja e utilizá-lo em estudo clínico com indivíduos dislipidêmicos, para avaliar o efeito sobre o perfil lipídico, glicose e índices antropométricos. **METODOLOGIA:** Foram feitos inúmeros testes em laboratório de combinações dos ingredientes de soja (flocos, proteína texturizada, proteína isolada e soja torrada natural) até atingir características sensoriais desejáveis e no mínimo 25 g de proteína e  $\pm 80$  mg de isoflavonas em 100g de produto. Foi coletado sangue, antes e após 45 dias de consumo de 3 barras de soja/dia, de 25 indivíduos com colesterol total (CT)  $>200$  mg/dL ou TG  $> 150$  mg/dL e maiores de 18 anos. As análises de CT, HDL, TG e glicose foram realizadas utilizando metodologia automatizada. O LDL foi calculado. Foram medidos circunferência abdominal, peso, altura, para cálculo do IMC. **RESULTADOS:** Obteve-se barras de soja com  $\pm 30$  g de proteína e  $\pm 100$  mg de isoflavonas em 100g de produto. Não houve diminuição significativa ( $p \leq 0,05$ ) nos parâmetros avaliados. No entanto, houve uma tendência de diminuição do nível de TG ( $\pm 13\%$ ) e aumento do HDL ( $\pm 7\%$ ) após 45 dias de consumo. **CONCLUSÃO:** É possível produzir barras de soja com alto teor de proteínas e isoflavonas. Seus efeitos sobre o perfil lipídico devem ser estudados por mais tempo e população maior, pois apresentaram ótimas tendências de regularização dos níveis de TG e HDL.

Realização:



Rua Vicente Licínio, 95  
Tijuca - CEP: 20.270-902  
Rio de Janeiro - RJ  
Fone: (21) 2187-0817 / 2187-0819  
[www.sbac.org.br](http://www.sbac.org.br)

Organização:



Rua 3, Quadra C-6, Lt. 73/75 nº 800  
Salas 805/808, Ed. Office Tower St. Oeste  
CEP: 74.115-050  
Goiânia - GO  
Fone: (62) 3214-1005  
[www.qeeventos.com.br](http://www.qeeventos.com.br)